

Горожане собирают в парках грибы на ужин, но специалисты предупреждают: «Это уже мутанты!»



В городских парках нередко растут съедобные грибы, и горожане собирают подосиновики и шампиньоны вдоль тропинок, а то и рядом с трассами. Потом рассказывают в соцсетях: «Рядом с офисом видела шикарные сыроежки!», «В Серебрянке жители постоянно собирают себе на ужин грибочки вдоль велодорожки», «В Витебске за полчаса могу набрать грибов на хорошую сковородку: и шампиньоны, и сыроежки, а иногда и подольховики с опятами попадают!».

- В детстве с родителями собирала шампиньоны в городе - мама закатки из них делала, - говорит читательница «КП». - Живу возле обувной фабрики, вокруг нее растет много сыроег, попадаются волнушки. Но собирать их там, да и вдоль дорог, где оседают выхлопные газы, - не рискую.

Чем городские грибы отличаются от лесных?

- Шел сегодня на работу - на обочине растут красивейшие шампиньоны. Чудо как хороши! - говорит Евгений Мороз, научный сотрудник лаборатории микологии Института экспериментальной ботаники Академии наук. - Но я их не тронул. Такие грибы категорически нельзя собирать: ни на улицах, ни в парках, ни в пригороде!

Конечно, по строению грибы в городе такие же, как и в лесу, говорит ученый. Но накапливают в разы больше вредных веществ. Такой способностью обладают любые растительные организмы, но грибы - особенно.

- Накопленные в грибах вредные вещества откладываются в печени постепенно, а симптомы не будут проявляться мгновенно. Заболевание выстрелит вдруг, через годы. Да и хорошие грибы собрал - и сразу готовь. Если они немного полежат в тепле - пойдет процесс разложения, появится яд. А в силу своего неведения люди, к сожалению, собирают и вредные грибы.

Наталия Чернявская, врач-гигиенист Центра гигиены и эпидемиологии Ленинского района столицы, добавляет:

- Грибы нужно покупать там, где они проходят санитарно-ветеринарный контроль. Скажем, на рынках. Плохой продукт, в том числе и городские грибы, проверки не пройдут. А для любителей тихой охоты в лесу есть ряд железных правил. Во-первых, брать грибы, которые вы знаете на 100%. Во-вторых, класть в ведро - только молодые - переростки не зря называют грибами-мутантами. Они накапливают вредные вещества даже в самом чистом лесу. А в городах и молодые грибы - мутанты.

Наталия Чернявская рассказала и о том, как лучше заготавливать грибы:

- Самый безопасный способ - сушка, он на первом месте. На втором - варка, которая должна длиться около часа. Но перед этим грибы нужно очистить, порезать, ошпарить кипятком и дать постоять полчаса в воде. Потом - тщательно промыть. Потом их можно заморозить в морозильной камере и хранить так до года. На третьем месте - консервация. Но закрывать банку нужно или полиэтиленовой крышкой, или пищевой бумагой. Это поможет избежать заболевания ботулизмом. Закатывать грибы жестяной крышкой - неправильно.

Источник: “Комсомольская правда” – 2019-08-16

К слову, на радиацию в санэпидемстанции города Минска грибы можно проверить бесплатно.

Алексей Чубат. Горожане собирают в парках грибы на ужин, но специалисты предупреждают: «Это уже мутанты!»